

# Due Puntì Vineyards

## Fumizuki Bianco 2024

タイプ：白ワイン

ブドウ品種：Chardonnay 79%, Sauvignon gris 13%, Pinot Gris 8%

ブドウ産地：北海道 北斗市 文月

アルコール度数：14%

醸造：

全房使用率は30%、残りは除梗し土着酵母で発酵開始、4週間マセレーション後にプレスし、228Lと500Lの樽で熟成（40% 新樽）。無清澄 無濾過

亜硫酸は瓶詰前のオリ引き時に12mg/L 添加

ブドウ栽培管理：Integrated Pest Management (IPM)

気候：冷涼な海洋性気候

収穫日：10月26—27日

樹齢：5年

土壌：酸性の黒ぼく土の表土と粘土のサブソイル

・テイスティングコメント 2025.8.23 （瓶詰前）

バナナや桃、ミカンの皮やマルメロのような果実味が風味の強い香りを彩っています  
丸みのある優しい口当たりは、口の中で次第に僅かな収斂味あるタイトな感じに変化していき、心地よい余韻に繋がっていきます

# Due Punti Vineyards

## Fumizuki Bianco 2024

Grape variety : Chardonnay 79%, Sauvignon Gris 13%, Pinot Gris 8%

Origin : Fumizuki, Hokuto, Hokkaido

abv : 14%

Vinification :

4 weeks of maceration.

Naturally fermented and aged in 228L barrel.

Unfined, Unfiltered

Additional SO<sub>2</sub> : 12mg/L at first racking

Viticulture : Integrated Pest Management (IPM)

Climate : Cool maritime

Harvest: 26<sup>th</sup> - 27<sup>th</sup> Oct

Vine age: 5 years old

Soil : Andosols ( Volcanic, Black and acidic ) top soil and Clay subsoil.

• Barrel Tasting 23<sup>th</sup> Aug 2025

Fruitiness such as peach, quince, orange peels and banana gives intenced perfume. Round and rich texture changes to slight tannic tight texture on the palate is a surprise from this wine.